

LIMPIADOR PARA ACERO INOXIDABLE



Contenido	Código	U/E
500 ml	0893-121-2	1/12

Aplicaciones:

Para acero inoxidable, cromo, latón, superficies metálicas anodinadas y esmaltadas, así como, metales ligeros y metales no férreos en vehículos, en la industria naval, en el hogar y en empresas manipuladoras de alimentos.

Modo de empleo:

Pulverizar el producto sobre la superficie a limpiar, dejar actuar unos instantes y frotar cuidadosamente con un paño o esponja.



Registro NSF H1
N° 139.624 en relación con USDA H1, 2007.

Líquido especial de limpieza para el tratamiento previo de superficies metálicas en la industria alimentaria.

- Elimina eficazmente aceite y grasa.

  Ventajas:
  - Elimina suciedades como taladrina, aceite de corte, polvo, etc.
  - Óptima preparación para tratamientos adicionales de limpieza y cuidado.
  - Muy económico en el consumo.

- Homologación NSF A11

  Ventajas:
  - Probado para aplicación en áreas cercanas a zonas de uso alimentario, sin embargo, debe excluirse el contacto directo con los alimentos.
  - Uso inofensivo en empresa manipuladoras de alimentos, como cocinas industriales, comedores, mataderos , transportes de alimentos, etc.

- No contiene fosfatos, disolventes orgánicos ni sustancias corrosivas.

  Ventajas:
  - Reduce los riesgos en la manipulación diaria.
  - Reduce la contaminación del medio ambiente.
  - Cumple los estatutos locales sobre aguas residuales.
  - Sin marcación obligatoria según la ordenanza sobre sustancias peligrosas.

- Tratamiento suave de los materiales.

  Ventajas:
  - No tiene un efecto corrosivo sobre barniz, goma o materiales sintéticos.

- Biodegrabilidad > 95%.
- Incoloro e inodoro.
- Valor PH sin diluir: 9,0-9,5.
- No contiene ni AOX ni silicona.
- Homologación NSF 1[1].

1 NSF= Organización reconocida a nivel internacional que supervisa y registra productos que se usan en el sector alimentario.

W-CO-M-LR-10/2012